



En el presente número

Cocinar con verduras frescas ultracongeladas resulta más ventajoso

A la República Checa le encantan las patatas de Ardo

Ideas veraniegas con productos Ardo

Nuevos productos

Noticias del mercado y de las cosechas

Sostenibilidad



Cocinar con verduras frescas ultracongeladas resulta más ventajoso

Aunque las verduras frescas siguen siendo más populares que sus variantes frescas ultracongeladas, cada vez hay más consumidores convencidos de las múltiples ventajas de éstas últimas. Además, la diferencia también se nota cada vez más en el bolsillo. Esto es lo que revela el barómetro de precios de la revista del consumidor belga 'Test-Aankoop' de enero de 2013, que indica que el precio de las verduras frescas en Bélgica ha aumentado más de un 20% respecto de mayo de 2011.

En una entrevista realizada por el periódico belga 'Het Laatste Nieuws' al profesor Koen Dewettinck de la Universidad de Gante, se constata que el **diferencial de precios entre los productos frescos y los frescos ultracongelados puede llegar a ser de hasta la mitad**. Sin embargo, **las verduras frescas ultracongeladas en general son incluso más frescas que las 'frescas'** propiamente dichas y vienen ya limpias, cortadas y escaldadas. Según el profesor, el hecho de que aún así el consumidor elija verduras frescas, tendría que ver con la imagen negativa de las verduras frescas ultracongeladas. Una imagen, en su opinión, injustamente atribuida. Sobre todo respecto a las verduras que no son de temporada. Las verduras ultracongeladas se congelan muy frescas, mientras que las verduras frescas suelen recorrer un largo viaje antes de llegar a la tienda.

Según las propias investigaciones del profesor Dewettinck, el escaldado de las verduras frescas ultracongeladas supone una pérdida insignificante de vitaminas; y estas vitaminas, en el caso de los alimentos frescos ultracongelados, se conservan como mínimo durante un año.

Naturalmente, Ardo está encantada con este apoyo por parte del sector académico.

En esta edición de Actual, nos acercamos entre otros a Praga, donde nuestras patatas están muy de moda, y presentamos nuestros productos más novedosos, además de algunas ideas veraniegas llenas de inspiración.

Ferias

PLMA
28-29/05/2013
Ámsterdam, Países Bajos
RAI Exhibition Center
Europa Complex - stand 6804
www.plmainternational.com

CONXEMAR
1-3/10/2013
Vigo, España
www.conxemar.com

ANUGA
5-9/10/2013
Colonia, Alemania
www.anuga.com



¡Aprovechamos para desearte ya un placido y delicioso verano!



A la República Checa le encantan las patatas de Ardo

La República Checa es un país con una auténtica pasión por las patatas. Por consiguiente, no es de extrañar que la gama de patatas frescas ultracongeladas precocidas de Ardo haya sido tan bien recibida por mayoristas y clientes finales por igual. Nuestro equipo de ventas checo visitó algunos de ellos y les preguntó sobre su experiencia con los productos de patata.



Hostinec U Kroka

- restaurante de Praga
- propietarios: Thomas & Yveta Hayer
- fundado en 2011

Mr. Hayer & Martin Starý (sales manager Food Services CZ & SK)

Thomas Hayer: 'Antes de abrir este negocio en el centro de Praga, trabajé en algunos restaurantes de categoría. En mi propio negocio, quiero servir los mejores platos y cervezas (hostinec) tradicionales. En la cocina checa, se utiliza mucho la patata. **Yo elijo las patatas precocidas de Ardo. Ya que me ofrecen una calidad constante durante todo el año, tienen una buena relación calidad-precio y me ahorran mucho tiempo en la cocina.** Caliento las patatas frescas ultracongeladas en un horno de convección, les añado especias y un poco de aceite'.

Además de nuestros productos a base de patata, en Hostinec U Kroka también utilizan espinacas, zanahorias, guisantes y puré de verduras de Ardo como base para sus sopas. Dos años después de su inauguración y gracias a los productos de calidad de Ardo, la excelente cocina bajo el mando de su mujer Yveta y un servicio entusiasta, Hostinec U Kroka ya ocupa el quinto puesto en la lista de restaurantes de Praga de Tripadvisor.

¡Enhorabuena!



Fany

- mayorista de Praga
- suministra siete días a la semana a los restaurantes de calidad
- fundado en 1993
- 6000 referencias / 1000 artículos de promoción

Mr. Kútek & Martin Starý

Hace muchos años que Fany distribuye referencias de Ardo y no para de crecer gracias a su amplia oferta y a un departamento de ventas y logística bien organizado.

Petr Kútek – responsable de compras: 'Fany vende las medias patatas con piel de Ardo y las patatas Premium. Gracias a una mejor calidad y sabor respecto de las patatas frescas en invierno y primavera, durante estas estaciones la venta de estos productos es más intensa. Además, las patatas frescas ultracongeladas ofrecen ventajas en cuanto a almacenamiento. **Promocionamos los productos de patata de Ardo en talleres para cocineros,** a través de folletos y naturalmente a través de nuestro equipo de ventas'



Food & Friends

- mayorista de Praga
- suministra a restaurantes y hoteleros de calidad
- fundado en 2010
- 950 referencias, 80% de importación

Mr. Kovanda & Martin Starý

Pavel Kovanda – copropietario: 'Además de varias referencias de verdura y fruta, Food & Friends también vende las patatas Premium. Las vendemos principalmente como referencia de existencias a cadenas hoteleras y restaurantes que disponen de poco tiempo para preparar las patatas de antemano. **¡La combinación ideal de productos de elevada calidad y un tiempo de preparación rápido!**

Gama de patatas precocidas Ardo:



Ideas veraniegas con productos Ardo

Hamburguesa de verduras Ardo



Taboulé



Hamburguesa de verduras Ardo

Una deliciosa hamburguesa de verduras es ideal para disfrutar de las temperaturas veraniegas. Ahora las hamburguesas de verduras Ardo son de 100 gramos en lugar de 75 gramos. Así destacan más si las preparamos en un bocadillo vegetariano con verduras asadas y resultan aún más sabrosas.

Ardo Tapas

Las tapas constituyen una divertida y deliciosa alternativa para las comidas o bufés veraniegos. En este caso, Ardo también ofrece la variedad necesaria con una gama variada de aperitivos de verduras precocinados.

Verduras rebozadas - CCV110 - 6x1kg
Nuggets de brécol - NUB110 - 6x1kg
Veritas de verdura - SGR110 - 6x1kg
Hamburguesa de coliflor y queso - BUB210 - 4x2kg
Hamburguesa de espinacas - BUS210 4x2kg
Hamburguesa de verduras - BUG210 - 4x2kg

Ensaladas veraniegas

Con sus ensaladas listas para comer, Ardo ofrece platos veraniegos deliciosos, originales y variados. Se preparan en un santiamén. Simplemente descongelar, servir y a disfrutar.

Insalata Mediterranea

Una ensalada de pasta fría preparada con calabacín asado, pimientos rojos y amarillos asados, tomate confitado, cebolla y un aliño mediterráneo a base de aceite de oliva. ¡Una ensalada que hará las delicias de los amantes de la pasta!



Taboulé

Una mezcla de verduras exótica con sémola y un aliño, para los amantes de la cocina internacional.



¡Nuevos envases de fruta!

Ardo Frutas

Gracias a nuestra amplia gama de fruta congelada fresca, podrá preparar innumerables platos sanos, ricos y veraniegos de forma rápida y creativa: helado con frutas, un vistoso coulis, un delicioso postre de frutas, batidos...

¡Nuevos envases de fruta!

Nuestras deliciosas referencias de fruta de 300 gramos ahora están disponibles en un envase aún más atractivo y fresco. Gracias a unas fotos de producto más claras y un mayor colorido, nuestros envases destacarán más en cualquier sección de congelados. Esta gama se compone de Frutas del Bosque, Arándanos, Moras, Frambuesas, Fresas y Arándanos rojos. Todos los productos están disponibles en 6x300g.



Nuevos productos

Noticias del mercado y de las cosechas



Las condiciones climáticas de los últimos meses han afectado en gran medida al desarrollo de todo el mercado de las verduras. Las consecuencias son perceptibles tanto en los ultracongelados como en los frescos y en los enlatados. Perspectiva general de la siembra, cultivo y cosecha en Europa.

Aceitunas

Ardo ha incluido recientemente algunas referencias de aceitunas interesantes para el mercado de Food Ingredients. **Estas deliciosas aceitunas, cosechadas en el suroeste de España y congeladas en nuestra fábrica de Badajoz, son ideales para añadir en distintas preparaciones mediterráneas o pizzas.**

Además de su color intenso y su fuerte sabor a aceite, las aceitunas también son fáciles de dividir en porciones. Y no suponen adquirir un peso extra, ya que las aceitunas se conservan de forma natural y no en agua o aceite.

Todos estos productos pueden adquirirse en envases de 1x10 kg:

Dados de aceitunas verdes - OG4810 - 4x4x4mm

Dados de aceitunas negras - OZ4810 - 4x4x4mm

Aceitunas verdes en rodajas - OLG810 - 6mm

Aceitunas negras en rodajas - OLZ810

Aceitunas negras enteras sin hueso - OZH800

La gama de hierbas de 1kg crece

Ardo amplía su gama de hierbas de 1kg con Ajo, Ajo en laminas, Eneldo, Albahaca, Chalote y Mezcla de hierbas italianas. La gama de 1x5kg se sustituirá por las referencias 5x1kg o 1x10kg.



Sur de Europa

Las intensas lluvias de los últimos meses han retrasado las imprescindibles actividades de siembra en España y Portugal. Los plántones de brécol no se han podido trasplantar en las tierras de cultivo y siguen en los invernaderos. Lo cual ha provocado una pérdida de plántones listos para trasplantar. De las plantas que pudieron trasplantarse, se ha registrado una pérdida del 40 %. A principios de abril sólo se había sembrado la mitad de la totalidad de los guisantes, cuando en realidad tendría que haberse sembrado el 100 %. El trasplante de los tomates, así como los tomates cherry y los cherry pera, se retrasará un mes. En este caso los invernaderos también siguen llenos, cuando ya tendrían que haberse trasplantado a tierra de cultivo. Por otro lado, el trasplante de los calabacines lleva unas tres o cuatro semanas de retraso. Las previsiones para la cosecha de las habas tampoco son muy halagüeñas.

Europa Occidental y Central

En contraste con el Sur de Europa, Europa Occidental y Central lleva meses bajo un manto de nieve. El prolongado frío invernal ha obstaculizado el crecimiento. La vegetación acumula retraso y no ha brotado hasta finales de abril. La cosecha de espinacas se retrasó varias semanas, por lo que la producción de las espinacas de invierno, y sobre todo de las variedades tempranas, será insuficiente. Entretanto, las existencias de la cosecha de 2012 se terminaron a mediados de abril. El puerro del cultivo de invierno no se espera antes de mayo. Dado que es muy tarde corren el peligro de obtener un bajo rendimiento y de que, además, el núcleo esté duro. En cuanto a las zanahorias, se prevén producciones normales. Los elevados precios de la coliflor fresca impiden el abastecimiento para los ultracongelados de Bretaña. No podrá alcanzarse el plan de producción original. La cebolla se trasplantará a finales de marzo. Se han agotado las existencias disponibles de judías enteras procedentes de la cosecha de 2012, por lo que será inevitable una falta de existencias hasta la nueva cosecha. Además, todavía no disponemos de información concreta sobre las perspectivas de la cosecha de 2013-2014. Como consecuencia de las frías temperaturas, la siembra y el cultivo de los guisantes en el Reino Unido y otras regiones de Europa Occidental ha transcurrido más lentamente de lo normal.

Norte de Europa

El invierno fue seco y frío, especialmente de diciembre a abril. Lo cual ha reducido la producción de zanahorias a apenas un 80 %. Los guisantes escandinavos se sembraron a mediados de abril. La cosecha de los topinambur también se inició a mediados de abril en lugar de hacerlo durante el invierno.

Fruta

A nivel mundial, la producción en la mayor parte de zonas de cultivo fue bastante modesta, con volúmenes limitados y estables, lo que ha generado un aumento de los precios. Los precios de las manzanas, las frambuesas, las cerezas y los arándanos se mantienen más bien elevados y siguen subiendo.

General

Las excepcionales circunstancias del invierno en la mayor parte de los países europeos han generado un considerable retraso en la siembra. Las existencias procedentes de la cosecha de 2012 son bajas, por lo que no parece probable que podamos enlazar con la nueva cosecha sin interrupciones. Además, en 2013 las nuevas materias primas son mucho más costosas. En todas partes se han formalizado los contratos de cultivos a precios más elevados para poder garantizar los volúmenes necesarios. La compra de verduras ultracongeladas sigue subiendo de forma estable y parece menos expuesta a las influencias económicas del mercado.

Así que esperamos una buena cosecha. Por de pronto, la compra está asegurada en un mercado de verduras frescas ultracongeladas en expansión.



Ardo y unos estudiantes sirven cocina internacional

La colaboración de Ardo con los estudiantes de la escuela de hostelería Ter Groene Poorte (Bélgica), que el año pasado ya realizaron unos platos deliciosos con verduras olvidadas, se ha prorrogado gracias al éxito obtenido. Este año,

el tema es la 'cocina internacional'. Dos de sus originales recetas se presentan al final de esta edición de Actual.



Los mejores biatletas del mundo comen Ardo

A principios de este año, la República Checa fue el país invitado del Biatlon WK. En el menú de los atletas había, entre otros, productos Ardo como la hamburguesa de espinacas, la hamburguesa de coliflor, el Country Grill, el Ratatouille Mix, el Zucchini Mix, espinacas y zanahorias baby. Los platos los preparó la famosa cocinera checa Stanislava Zuka. ¡No es de extrañar que los deportistas consiguieran tan buenas marcas!

Ardo conquista el mercado árabe

Ardo sigue respondiendo a las tendencias del mercado internacional, y ahora también presenta algunas referencias en **envases con el texto en árabe**. En vista del aumento de las ventas, especialmente en los países del Magreb, seguro que esta gama seguirá ampliándose. Las siguientes referencias ya están disponibles: Guisantes (10x1kg), Judías troceadas (10x1kg) y Macedonia (10x1kg).



Nuevo empleado

Desde el 1 de enero **Udo Tegtmeier** es el **nuevo director ejecutivo de AustriaFrost**. Posee una dilatada experiencia en el sector de la alimentación. ¡Udo y su equipo se proponen convertir AustriaFrost en una empresa más eficiente, productiva y sostenible!

Mochov premiado

Con orgullo anunciamos que Ardo Mochov ha obtenido el reconocido premio 'Volba spotřebitelů – nejlepší novinka' (Elección del cliente - los mejores productos nuevos) por sus referencias Mochovanka y Polabanka. Ambos productos también fueron nominados para los premios Sial d'Or.



Revisión del proceso de asado y fritura

Gracias a una revisión a fondo del proceso de asado y fritura de las verduras mediterráneas de Ardo, hemos logrado **reducir el consumo de aceite de girasol** a un nivel que consigue el equilibrio perfecto entre sabor y textura, conservando el aspecto de las verduras asadas y fritas. Con motivo de esta revisión, también aprovechamos para buscar un «aceite sostenible». Las filiales de Ardo se han pasado, en la medida de lo posible, al aceite de girasol, el aceite de palma certificado o el aceite de palma, o tienen intención de hacerlo.

Si el proceso de producción lo permite, Ardo aspira a utilizar siempre **aceite 100 % sostenible**.

La gama Grill Ardo contiene los siguientes productos:

	Código de artículo	Contenido de bloque
En cubos		
Pimiento rojo asado	PR2G10	1x10kg
Pimiento amarillo asado	PJ2G10	1x10kg
Cebolla asada	AJ1G00	1x10kg
Berenjena asado	AU2G00	1x10kg
Calabacín asado	CO1G00	1x10kg
En tiras		
Pimiento rojo asado	PRRG10	1x10kg
Pimiento amarillo asado	PJRG10	1x10kg
Pimiento verde asado	PGRG10	1x10kg
En rodajas		
Berenjena asada	AUCG10	1x10kg
Calabacín asado	CRSG10	1x10kg
Patata asada	AANG10	1x10kg
Parrilla		
Calabacín asado	CGS210	5x1kg
Berenjena asado	AUS210	5x1kg
Pimiento rojo y amarillo asado	PPG210	5x1kg
Mixes		
Country Grill	CGR45A	20x450g
	CGR310	10x1kg
Italian Grill	MTE310	10x1kg

Ardo culinario



Panceta de pavo laqueada con mazorca de maíz y patatas fritas

Ingredientes para 100 personas

100 mazorcas de maíz Ardo MKO910, 15kg de patata rustica Ardo A1261+, 1kg de mantequilla, 2kg de mezcla de lechugas, 12kg de panceta de pavo precocinada, 1/2l de sirope de arce, 5l de salsa española, mezcla de hierbas con orégano, cilantro y tomillo, pimienta

Preparación

Corte la panceta de pavo en tiras, úntelas con el jarabe de arce, áselas y espolvoréelas con la mezcla de hierbas. Escafe las mazorcas en caldo de pollo o cuézalas al vapor, y úntelas con la mantequilla derretida. Termine la salsa española añadiendo el jarabe de arce y sazónela con sal y la mezcla de hierbas. Cueza las mazorcas y las tiras de panceta 10 minutos en el horno a 120°C. Sirvalo acompañado de patata frita y un poco de la mezcla de lechugas.



Mazorcas de maíz

Las mazorcas pueden utilizarse durante todo el año en preparaciones de kebabs, barbacoas o platos internacionales. Son muy jugosas, fáciles de preparar, divertidas de comer... ¡y están muy de moda!

Sopa de pollo tailandesa

Ingredientes para 100 personas

5kg de Wok tropical Ardo MWT310, 2kg de Noodles Ardo NO4810, 100g de Dados de ajo Ardo LOK010, 5kg de pechuga de pollo, 2l de leche de coco, 12l de caldo de pollo, jengibre, chile, curry, salsa de soja, lima, aceite de oliva

Preparación

Sofría en aceite de oliva las verduras con la mitad del ajo, el jengibre y el chile. Añada el curry y riéguelo con el caldo de pollo y la leche de coco. Corte las pechugas de pollo en tiras, marínelas con la salsa de soja y el ajo y cuézalas. Termine la sopa añadiendo las tiras de pollo y la lima. Decórela con un poco de cilantro.



Wok tropical

Una deliciosa Mezcla Wok con minimazorcas cortadas, brécol, brotes de judía, champiñones, cebolla, piña, bambú, judías troceadas, zanahorias nuevas y pimienta roja. Esta magnífica Mezcla Wok da un toque tropical a los ingredientes tradicionales.

¡Que aproveche!

¡Descubre otras sorprendentes recetas en www.ardo.com!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999 - +351 243 559 230

+7 095 234 3181 - +34 955 660 648 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350

+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311



Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



Nombre:
Empresa:
Calle: No.:
Código postal: Localidad:
Tfno.: Fax:
País:
Función:
E-mail:
Persona de contacto Ardo:
Me gustaría tener más información sobre:
 Patatas precocidas Tapas
 Ensaladas listas para comer Aceitunas
 Gama de frutas Otros

